

PROVEEDURÍA DE CÍTRICOS PARA EL SECTOR TURÍSTICO DE QUINTANA ROO

Cuevas Albarrán Valeria Betzabé¹

Brito Estrella Edward Emmanuel²

Ravelo Aguilar Ariadne³

RESUMEN

El presente estudio tiene como finalidad identificar la oferta de cítricos que realizan los productores en el estado y la demanda de los mismos para suministrar el sector turístico de la zona norte de Quintana Roo. Se desarrolló una metodología cuantitativa mediante la aplicación de encuestas personales a los productores de cítricos y para identificar la demanda se encuestó a los restauranteros y hoteleros de forma personal y telefónica. Se identifica que existe una demanda de los productos cítricos en el sector restaurantero, principalmente de naranja dulce, naranja agria, toronja y limón. En los hoteles principalmente se demanda naranja dulce y limón. La producción de cítricos en el estado se identifica en el municipio de José María Morelos, principalmente limón y naranja dulce. Sin embargo se requiere atender principalmente el generar esquemas de organización con los productores que les permita realizar la comercialización y aumentar el rendimiento del volumen de producción.

Palabras clave: cítricos, comercialización, sector turístico.

¹ Doctorado en Dirección y Mercadotecnia. Universidad Intercultural Maya de Quintana Roo. valeria.cuevas@uimqroo.edu.mx.

² Maestro en Ciencia Animal Tropical. Universidad Intercultural Maya de Quintana Roo. Edward.brito@uimqroo.edu.mx.

³ Doctorado en Administración. Universidad la Salle Cancun. investiga@lasallecancun.edu.mx.

Abstract

The objective of this study is to identify both, the production and the demand of citrus in the tourist resorts in northern Quintana Roo, Mexico. The main tool to determine the production and the demand was an extensive survey to producers as well as hotel and restaurant owners in northern Q. Roo. Restaurants have a high demand for oranges, sour oranges, grapefruit and lemon, whereas hotels demand more oranges and lemon. The main area for citrus production in Q. Roo is in the municipality of Jose Maria Morelos. The study determined that the main limiting factor for citrus production in Q. Roo is the lack of effective organization by the producers, which can affect greatly their capacity to increase the production and the commercialization of citrus.

Key words: citrus, commercialization, tourism.

INTRODUCCIÓN

El sector turístico es la principal fuente de ingreso para el estado de Quintana Roo, lo cual en cifras representó el 38.4% de las divisas del 2014 que ingresaron al país (SEDETUR, 2015). Es importante destacar que Quintana Roo, se estructura por tres regiones, las cuales se encuentran determinadas por las características geográficas, actividades productivas, culturales y sociales, las cuales son: la zona norte; integrada por los municipios de Isla Mujeres, Benito Juárez, Cozumel, Puerto Morelos, Tulum y Solidaridad. La zona maya; integrada por los municipios de Felipe Carrillo Puerto, José María Morelos y Lázaro Cárdenas. Zona sur; integrada por los municipios de Bacalar y Othón P. Blanco (Quintana Roo, 2015).

La zona norte del estado es receptáculo de miles de visitantes al año, colocando al destino turístico de Cancún y la Riviera Maya como uno de los centros turísticos más importantes de México y siendo el sector económico más importante para el estado. Estos elementos permiten, no solamente el incremento de personas, si no de insumos que son requeridos para abastecer las necesidades de los visitantes y de los residentes de la zona norte.

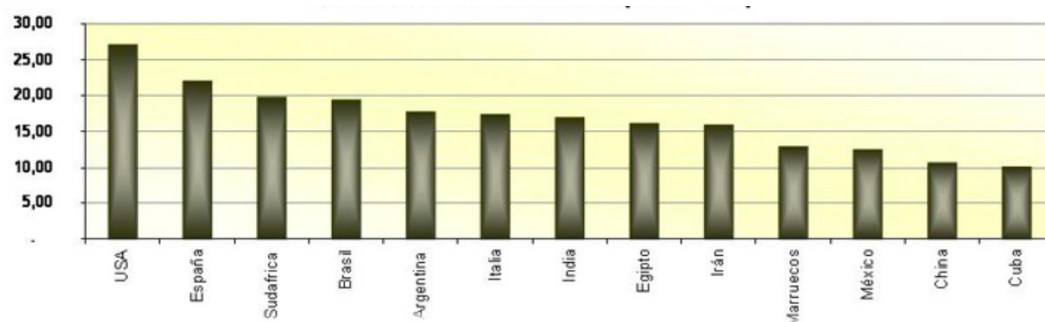
La demanda en su mayoría es abastecida por proveedores de diversas partes de la República Mexicana, que se encargan de realizar la distribución a los hoteles, restaurantes y centros comerciales (Universidad La Salle, 2012). Con base en lo anterior es importante mencionar que en la zona maya y sur del estado existen productores locales que podrían atender diversos nichos de la demanda actual que existe en el estado. De tal forma, que la información recopilada permitirá a los productores obtengan un panorama general sobre las condiciones y demanda requeridos para la comercialización, mismo que les permita incursionar en este mercado. Pues parte de los hallazgos de esta investigación denotan la importancia de generar condiciones propicias de comercialización para los productos locales.

DESARROLLO

A nivel mundial se producen más de 90 millones de toneladas de cítricos; ocho países concentran casi el 80% de la producción, entre los que destacan Brasil, Estados Unidos, China y México que ocupa el quinto lugar a nivel mundial, con una producción de 6.4 millones de toneladas métricas (FAO, 2004). Dentro de las especies de cítricos, la más consumida a nivel mundial es la naranja, seguida por las mandarinas y tangerinas, para continuar con los limones, limas y finalmente, las toronjas y pomelos.

El rendimiento promedio que logra cada país en la producción de cítricos, notando que México se encuentra en la posición once, dado que su grado de tecnificación es de menor nivel comparado con los demás países por lo que no produce los volúmenes y las calidades que debiera pero que podría lograr si la actividad primaria fuera actualizada y modernizada en su totalidad, dado que las condiciones climatológicas y orográficas son favorables (Figura 1).

Figura 1. Rendimiento promedio (Ton/Ha). Fuente: FAO Stat 2004.



México es líder en producción de cítricos, al ubicarse como el quinto productor a nivel mundial (4.6% del total) detrás de China (21%), Brasil (18%), Estados Unidos (8%) y la India (6%) de acuerdo a SAGARPA (2015).

La citricultura en México es una actividad de gran importancia económica y social, se realiza en poco más de medio millón de hectáreas en regiones con clima tropical y sub-tropical localizada

en 28 entidades federativas, sin embargo, la geografía productiva se encuentra bien definida, 91% de la producción total está concentrada en solo 10 estados. De esa superficie, aproximadamente 80% se destina a los denominados cítricos dulces, cuya producción es del orden de 4.9 millones de toneladas por cosecha, principalmente de naranja (83% del total), toronja (8%), mandarina (5%) y tangerina (4%). La definición de las zonas productoras de cítricos en nuestro país, están bastante delimitadas. La mayoría de las entidades se encuentran en la costa del Golfo de México, abarca los estados de Tamaulipas, Veracruz, Tabasco y Yucatán, y cercanos a estos Nuevo León y Puebla. Por el otro lado, en la costa del Pacífico encontramos a Sonora, Colima, Michoacán y Oaxaca (SIACON, 2004 y SAGARPA, 2015). El cultivo de cítricos dulces representa una fuente importante de ingresos en las zonas rurales donde se lleva a cabo. Se estima que cerca de 69 mil familias dependen de esta actividad, con un valor superior a siete mil 100 millones de pesos.

El estado de Veracruz es el principal productor de cítricos, quien representa el 38% de la superficie plantada en el país. Seguido en importancia San Luís Potosí (9%), Michoacán (8%), Tamaulipas (7%), Nuevo León (6%), Colima (6%), Tabasco (5%), Oaxaca (4%), Yucatán (4%) y Puebla (4%); estos 10 estados en conjunto representan el 91% del total de cítricos en el país, sin embargo el comportamiento de los rendimientos y los precios que se logran en cada estado varía considerablemente y están relacionados al nivel de tecnificación y grado de desarrollo en la actividad primaria. La infraestructura económica con que cuenta el sistema producto cítricos lo ubica en tercera posición en importancia entre todos los cultivos agrícolas en la república mexicana (SIACON, 2004).

Existe en la cadena productiva de los cítricos precios y rendimientos diferenciados que dependen directamente del grado de tecnificación y del manejo integrado en las huertas, dado que algunos estados mantienen su estabilidad por el beneficio que otorga la ley de la oferta y la

demanda, obteniendo mejores rendimientos los que logran trasladar su cosecha en las épocas de menor oferta (Tabla 1).

Tabla 1. Comparativo de los principales estados productores de cítricos ordenado por el volumen de producción.

Estado	Rendimiento	Precios	Toneladas	Hectáreas
Veracruz	19	924	2,787,706	204,655
Colima	14	2,712	597,647	30,677
Tamaulipas	14	1,903	551,419	40,629
Nuevo León	11	2,399	390,497	30,716
Puebla	12	1,505	288,196	22,613
Yucatán	16	705	269,347	21,358
Sonora	23	2,348	190,432	8,637
Sinaloa	13	3,301	19,239	1,785
B. California	13	2,065	8,657	735
Nayarit	13	2,553	7,197	1,140
Morelos	14	2,292	2,848	387

SIACON, 2004

La naranja es el cultivo que ocupa el primer lugar en cuanto a superficie y volumen de producción. El mercado doméstico tiene una alta preferencia por el consumo en fresco, dejando con poca oportunidad a la industria de captar mayores volúmenes para procesamiento. El factor que constituye esta tendencia es el precio, mientras que el mercado nacional paga de 400 hasta 900 pesos la tonelada promedio en la temporada, la industria no logró ofrecer mas de 450 pesos por tonelada debido al arancel que hasta ahora paga por exportar el jugo extraído por la fruta procesada. Los volúmenes de producción tienen una correlación directa con el rendimiento y los precios que se logran en el mercado interno.

En segundo lugar, el Limón es otro de los cultivos altamente rentables, con una superficie en 28 entidades federativas, la cual en el 2014 alcanzó su máximo histórico. Su volumen de producción se concentra en prácticamente 10 estados. Los principales estados con mejores rendimientos son: Michoacán, Veracruz, Oaxaca, Colima y Yucatán (Tabla 2). Siendo el consumo anual per cápita de 13.9 kg. En mayo y junio se cosecha 21.5% del volumen del cítrico (SIAP, 2015).

Tabla 2.- Volumen de producción de las principales entidades productoras.

Nº	Entidad	Volumen	Variación (%)
	Federativa	(Toneladas)	2013-2014
	Total Nacional	2,187,257	3.1
1	Michoacán	636,769	22.8
2	Veracruz	623,062	3.0
3	Oaxaca	210,209	7.6
4	Colima	174,616	-35.2
5	Yucatán	90,314	-27.2
6	Tabasco	82,596	-1.1
7	Tamaulipas	81,485	6.2
8	Jalisco	72,216	22.2
9	Guerrero	71,553	-3.0
10	San Luis Potosí	40,619	142.1
	Resto	103,819	5.8

Uno de los cultivos más dinámicos lo representa el limón persa, ya que su tasa de crecimiento es de 24.21%, al pasar de una producción en 1996 de 172,409 toneladas a 410 mil toneladas en el año 2004.

La comercialización de limón persa se realiza en fresco, que por sus características físico-químicas y consumo es un producto de exportación. Esta actividad se realiza a través de las empacadoras localizadas en los diferentes estados. Se prevé una tendencia de crecimiento para el corto plazo de esta agroindustria, pero dependerá de las modalidades instrumentadas en materia de producción, pues las nuevas restricciones están encaminadas a la inocuidad alimentaria.

Las toronjas ocupan el tercer lugar en la producción nacional, Sin embargo los estados que la exportan son Yucatán y Veracruz, generando importantes ingresos de divisas, los mejores rendimientos se encuentran en Veracruz y Sonora y los mejores precios pagados al productor se ubican en Sonora, Oaxaca y Tamaulipas, debido a la baja oferta de esos estados.

OBJETIVO GENERAL

Identificar las condiciones presentes en la oferta y la demanda de los cítricos que son requeridos para el sector turístico del norte del estado de Quintana Roo.

METODOLOGÍA

Se desarrolló una investigación cuantitativa; a través de la ejecución de la técnica de encuesta personal y telefónica (Malhotra, 2010), dirigida a agricultores de cítricos en el estado de Quintana Roo para conocer la oferta y para establecer la demanda al sector restaurantero y hotelero de la zona norte del estado. Lo cual se realizó en las siguientes etapas:

Etapas 1.- Levantamiento de encuestas a productores en los municipios de: Bacalar, donde se aplicaron 149 encuestas, Felipe Carrillo Puerto con un total de 244, José María Morelos con 602 y Othón P. Blanco con un total de 119 productores.

Etapas 2.- Levantamiento de un sondeo en hoteles, restaurantes y centros de consumo, para determinar el volumen de compra, las características del producto y condiciones de intercambio.

- a) Levantamiento a 15 hoteles y 15 restaurantes equivalente a 3500 cuartos y 500 sillas para ajustar los resultados del estudio de demanda.
- b) Levantamiento de consumo poblacional y en centros de distribución minoristas.

Etapas 3.- Levantamiento de la oferta existente para conocer las características del servicio.

Etapas 4.- Interrelación de los resultados para determinar las oportunidades de mercado.

RESULTADOS

Oferta de cítricos

La producción total de los cítricos como el limón y naranja dulce, esta concentrado en el municipio de José María Morelos. Los productores no están conformados en una figura

asociativa, sino que son productores individuales, con una escolaridad en promedio de secundaria. Una vez establecido el cultivo se puede producir limón y naranja dulce todo el año, manejando la variedad de limón persa y naranja valenciana. La forma de producción es convencional, dependiendo directamente de fertilizantes y otros químicos para el control de plagas como el dragón amarillo entre la plaga de mayor importancia económica. La fuente de agua de estas zonas es abastecida por pozos y por lluvias de la temporada, de las cuales se conectan a un sistema de riego por medio de macro y micro aspersores en la época de desarrollo del cultivo. La forma de cosecha es principalmente manual, se almacena en cajas y se comercializa a los intermediarios, la forma de venta es en toneladas y de manera local es por kilogramos, y las características del fruto para su comercialización, es en verde. En cuanto al aspecto de limitantes de esta producción son: mano de obra calificada, recibir capacitación sobre manejo de plagas y enfermedades, asistencia técnica, identificar canales de comercialización (Tabla 3).

Tabla 3.- Oferta de cítricos en el Estado de Quintana Roo.

Producto	Municipios	Superficie (Hectáreas)	Volumen de producción
Limón	José María	2309	746600
	Morelos, Felipe		
	Carrillo Puerto y		
	Othon P. Blanco		
Naranja	José María	307	159800
Dulce	Morelos		

DEMANDA DE CÍTRICOS

La naranja es lo que más se consume en el sector turístico en la rama de cítricos. El promedio por cuarto es de \$1.71 miles de pesos. La cantidad gastada en la rama se ha incrementado pero en proporción menor al promedio por cuarto (Tabla 4).

Tabla 4.- Comparación 2012-2014 rama de cítricos. Miles de pesos.

Nº	Descripción	Costos		Promedio		Variación	
		Cuarto		Cuarto		Cuarto	
		2012	2014	2012	2014	Costos	Prom/cto
1	Naranja Dulce	99,487.6	151,226.5	1.31	1.71	0.52	0.31
2	Limón Sin Semilla	45,014.1	70,188.0	0.59	0.80	0.56	0.34
3	Toronja	18,912.8	28,672.1	0.25	0.32	0.52	0.31
4	Limón	14,462.3	22,624.6	0.19	0.26	0.56	0.35
5	Naranja Dulce	6,950.2	10,531.6	0.09	0.12	0.52	0.30
6	Mandarina	5,539.2	8,364.5	0.07	0.09	0.51	0.30
7	Toronja Sangría	2,251.4	3,408.9	0.03	0.04	0.51	0.30
8	Naranja Veracruz	773.0	1,174.6	0.01	0.01	0.52	0.31
9	Lima Agria	357.0	525.7	0.00	0.01	0.47	0.27
10	Lima Fresca	157.0	235.1	0.00	0.00	0.50	0.29
11	Naranja Agria	119.4	181.5	0.00	0.00	0.52	0.31
Total Cítricos		194,023.	297,133.1	2.55	3.37	0.53	0.32

ESTRATIFICACIÓN DE LA DEMANDA SEGÚN LA TIPOLOGÍA DE LOS COMPRADORES Y ANÁLISIS DE LA PROVEEDURÍA ACTUAL.

Determinación de la demanda y los hábitos de consumo

A Diciembre de 2014 existían en el Estado 88,280 cuartos de hotel divididos en 931 establecimientos de alojamiento temporal (Tabla 5). Cancún y la Riviera Maya, en conjunto, tiene 70,332 cuartos de hotel distribuidos en 572 establecimientos que van de las 2 Estrellas hasta la categoría de Gran Turismo (Tabla 6).

Tabla 5. Hoteles y cuartos disponibles por destino turístico. Fuente: SEDETUR, 2015.

Localidad	Hoteles	Cuartos
Cancún	178	30,608
Isla Mujeres	77	5,072
Cozumel	47	2,530
Riviera Maya	394	39,720
Holbox	56	589
Bacalar	32	379
Otros	147	9,378
	931	88,280

Tabla 6. Cuartos de hotel por categoría.

Categorías	Cuartos	Porcentaje
2	2574	2.92%
3	7050	7.98%
4	14340	16.24%
5	36116	39.05%
GT	28200	33.81%

Del total de cuartos de hotel existentes en Cancún y Riviera Maya bajo las categorías de interés, se determinó encuestar 8,989 cuartos (26.36% del total), 5,489 cuartos⁴ más de los estimados en el planteamiento de la investigación, dada la diversidad en la información obtenida, con la finalidad de aumentar la confiabilidad estadística.

Referente a los establecimientos de preparación de alimentos y bebidas, en el Censos Económicos de 2014 se señalan 3,017 unidades económicas en el Estado. Según los estudios analizados, 32% de ellos ofrecen servicios al turismo, dando un estimado de 965 restaurantes y cafeterías con un total aproximado de 56,922 sillas disponibles.

Los principales productos consumidos por el sector hotelero y restaurantero del Estado de Quintana Roo. De los principales productos se seleccionaron aquéllos para los cuales el Estado tiene vocación agrícola y son potenciales de desarrollarse.

ANÁLISIS DE LOS CONSUMOS POR CATEGORÍA DE HOTEL - RESTAURANTE.

Hotel de dos estrellas. El consumo se incrementa directamente proporcional a la categoría del hotel considerando el número de cuartos en cada categoría. El consumo en kilos y el costo total se muestra por categoría.

En los hoteles de 2 categorías, el mayor consumo es en hortaliza, que incluyen granos y vegetales y se aprecia que es menor el consumo de cítricos (Tabla 7). Los hoteles de dos estrellas carecen de servicios de restaurante en todos los horarios, ofreciendo principalmente desayuno o comida y snacks solamente.

⁴ 156% se incrementó la muestra

Tabla 7.- Consumo en Hoteles de 2 estrellas.

Categoría	Clase	Costo Total	Porcentaje
2 Estrellas	Cítricos	274184	3.8%
	Frutas	1468117	20.4%
	Hortalizas	5463494	75.8%
Total 2 Estrellas		7205795	

La naranja tiene poco consumo porque se sustituye por jugos envasados. El limón sin semilla es el cítrico más consumido en esta categoría (Tabla 8).

Tabla 8. Productos y costo total en cítricos, frutas y hortalizas consumidos en hoteles de 2 Estrellas.

Categoría	Clase	Producto	Costo Total
2 Estrellas	Cítricos	Limón sin semilla	218,128.00
		Naranja agria	53,871.00
		Naranja dulce	2,185.00
Total Cítricos			274,184.00
Total 2 Estrellas			7,205,795.00

Hoteles de tres estrellas: Se incrementa el consumo en esta categoría de cítricos. Si bien el porcentaje mayor es en hortalizas, las frutas incrementan su consumo (Tabla 9).

Tabla 9. Consumo en hoteles de 3 Estrellas.

Categoría	Clase	Costo Total	Porcentaje
3 Estrellas	Cítricos	230,480	2.7%
	Frutas	2,849,677	33.0%
	Hortalizas	5,567,722	64.4%
Total 3 Estrellas			8,647,879

La variedad de productos cítricos, frutas y hortalizas es mayor en esta categoría. Dentro de los cítricos se refiere lima, mandarina y toronja. Se incrementa el consumo de naranja pero sigue siendo preferido el jugo envasado al natural. En esta categoría de hoteles se observa un consumo de cítricos con mayor peso en las frutas de interés (Tabla 10).

Tabla 10. Productos y costo total en cítricos, frutas y hortalizas consumidos en hoteles de 3 Estrellas.

Categoría	Clase	Producto	Costo Total
3 Estrellas	Cítricos	Lima Fresca	1,754.00
		Limón Agrio	629.00
		Limón Sin Semilla	91,620.00
		Mandarina	7,131.00
		Naranja Dulce	548.00
		Naranja Dulce	74,976.00
		Toronja	53,822.00
Total Cítricos			230,480.00
Total 3 Estrellas			8,647,879.00

Hoteles cuatro estrellas: sigue incrementándose el consumo de frutas y cítricos conforme se incrementa la categoría del hotel. Los consumos en hoteles de 4 estrellas son el triple que los hoteles de 3 estrellas siendo un mercado más importante pero con mayores requerimientos en cuanto a condiciones de calidad, precio y entrega (Tabla 11).

Tabla 11. Consumo en hoteles de 4 Estrellas.

Categoría	Clase	Costo Total	Porcentaje
4 Estrellas	Cítricos	10,760,091	13.7%
	Frutas	23,454,591	29.9%
	Hortalizas	44,247,476	56.4%
Total 4 Estrellas		78,462,158	

El catálogo de productos es mayor en esta categoría. Se reduce el consumo de jugos envasados y se utiliza de naranja natural. El mayor incremento en la categoría de cítricos lo tiene la toronja que se consume en jugo o suprema. Las hortalizas mantiene el mayor consumo, sobre todo considerando que todos los hoteles tienen un área de alimentos y bebidas y, la mayoría de los casos ofrecen el plan “todo incluido” (Tabla 12).

Tabla 12. Productos y costo total en cítricos, frutas y hortalizas consumidos en hoteles de 4 Estrellas.

Categoría	Clase	Producto	Costo Total
4 Estrellas	Cítricos	Lima Fresca	8,426.00
		Limón	5,179.00
		Limón Agrio	1,434,685.00
		Limón Local Criollo	25,169.00
		Limón Sin Semilla	41,623.00
		Mandarina	192,323.00
		Naranja Agria	79,274.00
		Naranja Dulce	18,338.00
		Naranja Dulce Local	1,430,190.00
		Toronja	7,524,884.00
Total Cítricos		10,760,091.00	
Total 4 Estrellas		78,462,158.00	

Hoteles de cinco estrellas: son el mayor mercado de consumo turístico pero son también quienes mayores restricciones de compra tienen. Requiere de un volumen constante de abasto, períodos de pago de 30 a 90 días, entregas en horarios, servicio de acomodo del producto, entre otras. La calidad y la vida en anaquel de 5 días se dan por sentado (Tabla 13).

Tabla 13. Consumo en hoteles de 5 Estrellas.

Categoría	Clase	Costo total	Porcentaje
5 Estrellas	Cítricos	176,941,503.00	5.9%
	Frutas	727,310,186.00	24.1%
	Hortalizas	2,111,155,035.00	70.0%
Total 5 Estrellas		3,015,406,724.00	

La naranja tiene un repunte en comparación con las categorías inferiores al priorizar el jugo natural sobre el envasado. El limón agrio y el limón persa cuadriplican su consumo (Tabla 14).

Tabla 14. Productos y costo total en cítricos, frutas y hortalizas consumidos en hoteles de 5 Estrellas.

Estrellas:			
Categoría	Clase	Producto	Costo Total
5 Estrellas	Cítricos	Lima Fresca	247,836.00
		Limón	295,361.00
		Limón Agrio	15,687,413.00
		Mandarina	89,782.00
		Naranja Dulce	148,978,769.00
		Naranja Veracruz	10,284,538.00
		Toronja	1,178,033.00
		Toronja Sangría	103,764.00
Total Cítricos			176,941,503.00
Total 5 Estrellas			3,015,406,724.00

Sector restaurantero: el mayor consumo es de hortalizas muy por encima de frutas y cítricos. Los principales consumos de hortalizas son los básicos de cocina: jitomate, cebolla y lechugas (Tabla 15).

Tabla 15. Porcentajes de consumo de cítricos, frutas y hortalizas en restaurantes.

Categoría	Clase	Costo Total	Porcentaje
Restaurant	Cítricos	3,460,997.00	6.4%
	Frutas	10,108,777.00	18.6%
	Hortalizas	40,763,121.00	75.0%
Total Restaurant		54,332,895.00	

La naranja tiene un repunte en comparación con las categorías inferiores al priorizar el jugo natural sobre el envasado, seguido de naranja agria, toronja y limón incrementan el consumo (Tabla 16).

Tabla 16. Productos cítricos, frutales y hortalizas en restaurantes.

Categoría	Clase	Producto	Costo Total
Restaurant	Cítricos	Naranja Dulce Local	2111517
		Naranja Agria	490334
		Toronja	317651
		Limón Agrio	311224
		Naranja Veracruz	170941
		Naranja Dulce	40830
		Lima Agria	8462
		Limón Colima	6025
		Mandarina	3440
		Limón Sin Semilla	573
		Limón	
Total Cítricos			3460997
Total Restaurant			54332895

CONCLUSIONES

El limón y la naranja dulce son los cítricos de mayor producción en el estado de Quintana Roo.

Los cuales representan una importante demanda para la industria del norte del estado.

La demanda de cítricos aumenta con relación a la categoría del hotel, lo que indica que los productos locales pueden insertarse en un segmento de mercado que puedan atender de acuerdo a su rendimiento en el volumen de producción.

Los productores deben organizarse para poder incursionar en el mercado y proveer al sector turístico del estado.

Los productores requieren desarrollar una estrategia de financiamiento que les permita soportar los tiempos de pago de los hoteles.

BIBLIOGRAFÍA

- Domínguez J.** (2013). “Turismo alternativo y tendencias mundiales en Quintana Roo”. en Martínez, R. (2013). Turismo espiritual: una visión latinoamericana. (297-320). Fundación Universitaria Andaluza.
- FAO.** (2014). FAO Stat. www.fao.org.
- Malhotra, N.** (2010). Investigación de mercados. Printice Hall. 5ª. Edición. México, D.F.
- SAGARPA.** (2015). México, entre los líderes en producción de cítricos a nivel mundial. <http://www.sagarpa.gob.mx>.
- SECTUR.** (2015). Indicadores 2015 de turismo en Quintana Roo. Extraído desde : <http://sedetur.qroo.gob.mx/estadisticas/indicadores/2015/Indicadores%20Tur%20-Enero%20-%20Diciembre%202015.pdf>.
- SIACON.** (2004). Sistema de información agropecuaria de consulta. www.siea.sagarpa.gob.mx/siacon.
- SIAP.** (2015). Atlas agroalimentario. www.siap.gob.mx.
- Universidad La Salle.** (2012). “Análisis de la estructura de la demanda y oferta de insumos y productos turísticos en el Estado de Quintana Roo”.